

**九州全域から最高の黒毛和牛を集め鉄板で調理
桜坂で10席だけの隠れ家的ステーキハウス 11/2 開業
約70年の歴史ある老舗料亭旅館がプロデュース**

ウェディングプロデュース・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金:6億円)は、カウンター10席の隠れ家的ステーキハウス「鉄板焼 みたき 桜坂」を、福岡県福岡市中央区桜坂1で開業します。開業日は2014年11月2日(日)です。

「鉄板焼 みたき 桜坂」は、佐賀牛や博多牛など、九州全域から質の良い黒毛和牛を集め、それらをメインにステーキにしてふるまいます。

黒毛和牛のサーロインやフィレ、ランプ肉やタンなど各種部位を、職人が鉄板の前で絶妙の火入れで、提供します。

肉料理のほか、アマダイや赤ムツ、鮑、車海老、伊勢海老など玄界灘や五島列島、博多湾で獲れる魚を市場から直送するほか、ロブスターやオマールエビなどの高級食材、季節の野菜もご用意します。



カウンター越しには木々が垣間見える風情合う店内

ランチ、ディナーともに営業し、それぞれ自分好みに“選べる”コースをご用意します。前菜やサラダ、ガーリックライスなどの基本構成に、お好みの和牛の産地や部位、海鮮を選んでいただける、自分オリジナルのコース料理をお楽しみいただけます。コースはランチ 2800円*から、ディナー 5000円*から提供します。ワイン、スパークリングワインともにボトル 3500円*からとリーズナブルに提供し、肉とのマリナーージュをお楽しみいただけます。 ※価格は全て税込表記

店舗は元々レストラン営業をしていた「フレアージュ桜坂 別館」内に設けます。当社が結婚式場兼レストランとして運営している「フレアージュ桜坂」に隣接しています。別館には4.5畳の茶室もあり、そちらも予約制の個室として活用します。個室では懐石料理をふるまう予定です。

改装などにかけた初期投資額は約600万円で、年間売上目標は約4000万円です。



鉄板の横には炭火グリルもできる調理台を完備(写真中)

老舗料亭旅館プロデュース、歴史・文化・技術を継承する鉄板焼きを提供

「鉄板焼 みたき 桜坂」は、広島県広島市の料亭兼婚礼施設「三瀧荘(みたきそう)」の系列店として開業します。「三瀧荘」は1946年に開業した広島市屈指の料亭旅館でした。世界各国の要人の宿泊先として、また将棋の棋王戦や囲碁の碁聖戦の舞台としても有名で、1996年には羽生善治九段の年度内七冠達成の檜舞台となりました。2006年に料亭は閉店しましたが、2009年10月から当社が引き継ぎました。昭和初期の和洋折衷の豪邸だった建物を残しながら内装等をリノベーションし、料亭兼婚礼施設として運営しています。

当社はこの三瀧ブランドとして2014年7月、韓国第2の都市釜山市で高級和食店「MITAKI」を開業、今回の福岡県での展開が同ブランド3店舗目です。

総料理長は、日本屈指の創作和食料理店「中村孝明」で取締役総料理長を務めた、鈴木一生(すずきかずお)です。確かな和食の技術に加え、“芸術美”と評される美しい盛り付けも特徴です。料理長は、同じく名店の呼び名高い「なだ万」で料理長を務め、長崎県的美食倶楽部「花のれん」の取締役総料理長を務めた椎葉徹也(しいばてつや)です。日本料理の神髄を知る二人を中心に、料理を提供します。



豪華食材と料理人の華麗な手さばきを10席だけの空間で・・・
肉はおろしと塩、ネギ味噌の3種のソースでお楽しみいただきます

選べるランチコース ※以下価格は全て税込表記

旬菜、サラダ、メイン料理(下記から選ぶ)、釜炊きご飯 または ガーリックライス の 4 品			
黒毛和牛ランプ肉(100g)	¥3000	厚切り牛舌	¥3800
甘鯛(70g)	¥4000	赤ムツ(70g)	¥4500
黒毛和牛サーロイン(80g)	¥5000	黒毛和牛サーロイン(100g)	¥6500

選べる鉄板焼コース(ディナー)

基本構成	みたき風和前菜、旬菜のサラダ、茶碗蒸し(下記から選ぶ)、色彩あふれる温野菜、メイン料理(下記から選ぶ)、ガーリックライス、赤出汁、香の物		¥4000
選択料理	茶碗蒸し	茶碗蒸し	追加料金 0
		フォアグラ茶碗蒸し	追加料金 0
	九州のお肉	博多サーロイン(100g)または博多フィレ(80g)	+¥1500
		佐賀牛サーロイン(100g)または佐賀牛フィレ肉(80g)	+¥3000
	海の幸	車海老(40g)	+¥1000
		甘鯛(60g)	+¥1500
		赤ムツ(60g)	+¥1800
		鮑	+時価
		伊勢海老(120~150g)またはロブスター(120~150g)	+¥4000
	オマール(400~500g)	+¥15000	

その他コース

ラ ン チ	和牛ランチ	二の膳、和牛香味焼き、温野菜、白御飯、赤出汁、香の物	¥2800
	みたき桜坂コース	一の膳、小鉢、お造り、焼魚、茶碗蒸し	¥2800
	黒毛和牛コース	旬菜、茶碗蒸し、サラダ、黒毛和牛フィレまたはサーロイン、温野菜、ガーリックライス、赤出汁、香の物、デザート	¥6500
ディナー	九州ブランド牛肉コース	前菜、サラダ、茶碗蒸し、博多牛サーロインまたはフィレ肉、温野菜、季節のみたき風ガーリックライス、赤出汁、香の物、デザート ※佐賀牛に変更の場合は+¥1500	¥8500
	海の幸コース	前菜、サラダ、温野菜、赤ムツ(50g)、車海老(1本)、鮑、佐賀牛サーロイン(60g)または牛フィレ(40g)、ガーリックライス	¥13000

店舗概要

店 舗 名	鉄板焼 みたき 桜坂	開 業 日	2014年11月2日(日)
住 所	福岡市中央区桜坂 1-6-38	建 物 名	フレアージュ桜坂 別館
最 寄 駅	地下鉄七隈線「桜坂駅」から徒歩3分	連 絡 先	092-717-6266
営業時間	11:30~15:00(L.O.14:00)、17:30~22:30(L.O.21:30) ※第二水曜日定休		
席 数	鉄板焼き 10 席、茶室(個室) 6 席	平均単価	ランチ 3500 円、ディナー 8000 円
延床面積	81.62 m ²	H P	www.mitakiso.com/sakurazaka/
投資額	約 600 万円	年間目標	4000 万円

会社概要

【社名】 株式会社ノバレーゼ [英文社名] NOVARESE, Inc. [証券コード] 東証一部(2128)
【住所】 〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKO ビル 4F
【電話】 03-5524-1122(代) **【設立】** 2000年11月1日
【資本金】 608,825千円 (2013年12月末) **【代表者】** 代表取締役社長 浅田剛治
【従業員数】 1572人(連結)、1381人(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2014年6月末)
【売上高】 2013年12月期 138億9,400万円(連結)
【事業内容】 ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)、レストラン特化型事業
【連結子会社】 株式会社タイムレス(コンサルティング事業)、株式会社MARRY MARBLE(婚礼演出映像・写真)
 株式会社花乃店千樹園(婚礼装花)、上海娜珀蕾餐饮管理有限公司(レストラン運営)
 NOVARESE KOREA INC.(レストラン運営)

事業内容

■ ブライダル事業

(婚礼衣裳部門)

NOVARESE	シンプルでモダンなデザインの高級ウエディングドレスのレンタル、販売
ecruspose	華やかでキュートなデザインの上級ウエディングドレスのレンタル、販売

(婚礼プロデュース部門)

モノスタイプ	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
中価格帯施設	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた中価格帯施設。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改装する再生物件に特化
業務提携	レストランや料亭との提携施設で挙式・披露宴やパーティの受託運営(下記【提】)

(レストラン部門)

レストラン事業	休日の披露宴や平日のレストラン営業における飲食事業を運営(下記【R】)
---------	-------------------------------------

■ レストラン特化型事業

挙式・披露宴を行わないレストラン特化型の店舗を運営(下記【Rのみ】)

【R】: 通常のレストラン営業
 【R(夏)】: 夏季限定営業
 【R(提)】: 各種宴会時のみ営業

ゲストハウス	モノリス	12	26 (27)
	アマンダ	6	
	その他 ゲストハウス	4 (1)	
中価格帯施設		4	
婚礼提携		1	
ドレスショップ	NOVARESE	9	15
	ecruspose	6	
レストラン特化型(国内)		5	
レストラン特化型(海外)		4	

()は今後の開業件数
 □は新規を含む合計

本件に関するお問い合わせ先
 (株)ノバレーゼ 広報担当: 野原 TEL: 03-5524-1199 FAX: 03-5524-1133
 E-mail: nohara@novarese.co.jp